

W naszej legendzie Młynarzowa serwowała najlepsze wypieki i trunki w okolicy. My dziś kontynuujemy tę tradycję.

Dodajemy do tego profesjonalną obsługę i pięknie udekorowane kwiatami, świecami i elegancką zastawą stoły i efektem jest 86% ocen „doskonałych” na Trip Advisor.

Zasmakuj w Młynie! Zapraszamy.



Kameralna dla 16 osób



Winiarnia dla 22 osób z wyjściem na dziedziniec



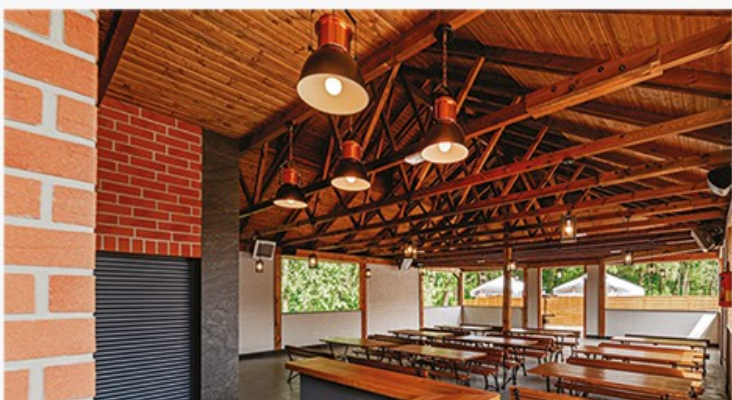
Kominkowa dla 42 osób z wyjściem na dziedziniec



Restauracja dla 65 osób z wyjściem na taras
dla 100 osób z antresolą



Bankietowa dla 120 osób z wyjściem na taras



Chata grillowa (dogrzewana) do 90 osób

Numer konta Hotelu: PEKAO SA , 66 1240 2265 1111 0010 6345 8131
Hotel Młyn w Elblągu Sp. z o.o.

MENU

(z deserem do 3h, z bufetem słodkim do 4h, z przekąskami do 5 h, z kolejnym daniem ciepłym 6 h)

Dania do wyboru - jednakowe dla wszystkich Gości

(wyjątkiem są alergie, dania wegańskie/wegetariańskie i dla dzieci).

Zupy:

- ☐ Krem pomidorowy z oliwą ziołową 
- ☐ Rosół z kluseczkami
- ☐ Rosół z makaronem
- ☐ Delikatna zupa z podgrzybków z kładzionymi kluseczkami 
- ☐ Krem z białych warzyw 
- ☐ Flaki z boczniaka 
- ☐ Zupa sezonowa



Danie główne:

Ryby:

- ☐ Filet z pstrąga z migdałami na fasolce szparagowej podany z chrzanowym puree
- ☐ Panierowany filet z dorsza w panco z frytkami lub ziemniakami i surówką Coleslaw



Drób:

- ☐ Filet z kurczaka faszerowany serkiem ricotta i szpinakiem z sosem maślanym, ziemniakami gotowanymi i bukietem jarzyn
- ☐ Filet z kurczaka z marchewką, groszkiem i ziemniakami w panco
- ☐ Filet z indyka w szynce dojrzewającej z ziemniakami au gratin i warzywami

Mięsne:

- ☐ Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowo-żubrowym na modrej kapuście zasmażanej, ziemniaki pieczone
- ☐ Schab wieprzowy sous vide w sosie borowikowym, rozetki ziemniaczane i bukiet warzyw
- ☐ Karkówka duszona po myśliwsku z kluskami gnocchi i modrą kapustą zasmażaną
- ☐ Rolada ze schabu z ogórkiem kiszonym i boczkiem z kluskami śląskimi i pieczonymi burakami
- ☐ Wolno duszona przęga wołowa na puree ziemniaczanym z kompozycją warzyw



Wegetariańskie / Wegańskie:

- ☐ Wegańskie gołąbki z ryżem i warzywami na sosie curry z mleczkiem kokosowym 
- ☐ Frittata z warzywami i salsą pomidorową 
- ☐ Grillowany camembert z żurawiną, ziemniakami au gratin, bukiet sałat 
- ☐ Grillowane tofu z gnocchi, pomidorkami koktajlowymi i cukinią 
- ☐ Bezglutenowe spaghetti ze szpinakiem i czosnkiem w białym winie z warzywami



Deser:

- ☐ Sernik z sosem z białej czekoladowy i pistacji
- ☐ Szarlotka na ciepło z sosem waniliowym i lodami
- ☐ Lody z owocami sezonowymi
- ☐ Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i wiśniami (min. 10 porcji)
- ☐ Tort śmietanowy z owocami (min. 10 os.)



KOSZT: 140 zł/osoba dorosła

(w tym sok owocowy i woda 0,6l, kawa lub herbata)

105 zł/dziecko

(Menu dla dzieci: zupa, danie główne, deser, sok/woda 0,6 l)

Słodki bufet lub ciasto wieloporcjowo + 38 zł/ osoba, a rezygnując z deseru + 19 zł/osoba

Ciasto 150 g/3 rodzaje do wyboru i owoce 100g/osoba:

- ☐ szarlotka ☐ toffee ☐ rafaello ☐ czekoladowe z wiśniami ☐ sernik ☐ oreo ☐ pomarańczowe ☐ W-Z
- ☐ zeberka

Tort +17 zł/osoba

Własny tort - indywidualne ustalenia

Napoje nielimitowane (kawa, wybór aromatycznych herbat, sok pomarańczowy / jabłkowy, woda mineralna)
do 5h - 15 zł /osoba, powyżej 5h - 20 zł /osoba



Menu dla dzieci

- ☐ Rosół z kluseczkami
- ☐ Zupa pomidorowa z kluseczkami
- ☐ Zupa jarzynowa z makaronem
- ☐ Fileciki z kurczaka z frytkami i tartą marchewką
- ☐ Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie pomidorowym
- ☐ Dukaty schabowe z ziemniakami gotowanymi i mizerią
- ☐ Chrupiące filety rybne z ziemniakami i fasolką

Dodatkowe dla dzieci:

- ☐ Napoje nielimitowane (soki, woda) 15 zł
- ☐ Słodki bufet (ciasta 150g, owoce 150g) 25 zł
- ☐ Lody z sezonowymi owocami 29 zł



Zupy w trakcie

- ☐ Żurek z białą kielbasą i jajkiem 24 zł/osoba
- ☐ Flaki wołowe lub z boczniaka 25 zł/osoba
- ☐ Zupa gulaszowa 26 zł/osoba
- ☐ Barszcz z pasztecikiem 19 zł/osoba 
- ☐ Zupa chrzanowa z ziemniakami i pulpecikami z białej kielbasy 25zł/osoba



Przekąska gorąca

- ☐ Placuszek ziemniaczy z wędzonym łososiem i sosem chrzanowym 39 zł/osoba
- ☐ Podsmażane pierogi z kaczki z sosem żurawinowym i jabłkiem 39 zł /4 szt
- ☐ Pierś z kurczaka w cieście kataifi na warzywach batonnet 34 zł/osoba
- ☐ Frittata z warzywami i salsą pomidorową 45zł/ osoba 
- ☐ Półmisek przekąsek: kurczak w cieście kataifi, greczyńka ze szpinakiem, warzywny spring rolls z wędzonym tofu 39 zł/osoba



PRZEKĄSKI ZIMNE (200 g/osoba) + 76 zł/osoba

5 propozycji do wyboru + 2 sałatki



Mięsne:

- ☐ befsztyk tatarski
- ☐ schab w majeranku
- ☐ kurczak w galarecie
- ☐ schab nadziewany śliwką
- ☐ rolada ze schabu z pieczarkami
- ☐ boczek faszerowany
- ☐ rolada drobiowa z boczkiem i serem
- ☐ karkówka faszerowana



Rybne:

- ☐ łosoś wędzony z musem czosnkowym
- ☐ śledź w oleju
- ☐ pstrąg pod auszpikiem
- ☐ łosoś wędzony w omlecie szpinakowym
- ☐ śledź z sosem tatarskim
- ☐ śledź na konfiturze z cebuli i borowikiem
- ☐ ryba w sosie słodko-kwaśnym
- ☐ vol au vent z pastą z wędzonej ryby
- ☐ krewetka na babeczce z guacamole
- ☐ krewetka w cieście
- ☐ sałatka śledziowa w ptysiu
- ☐ ryba po grecku
- ☐ rolada z sandacza



Dodatkowe napoje:

- ☐ Kawa z ekspresu, herbata 13 zł
- ☐ Wino białe i czerwone but. od 65 zł
- ☐ Wódka Luksusowa 0,5l - 65 zł
- ☐ Wódka Wyborowa 0,5l - 70 zł
- ☐ Wino musujące 65zł / toast dla 10 os.

Restauracja

(dostępna w tym czasie dla innych Gości) bez dodatkowych opłat.

Sale na wyłączność:

Kameralna 200 zł

Winiarnia 200 zł od 16 os., poniżej - indywidualna wycena

Kominkowa 250 zł od 23 os., poniżej - indywidualna wycena

Restauracja: możliwość wynajmu na wyłączność

za opłatą 600 zł dla minimum 40 os. - poniżej indywidualna wycena

*Dodatkowa opłata za lunchbox 2,00 zł/sztuka (możliwość dostarczenia własnych pojemników)

*Zastrzegamy prawo do podniesienia cen o wysokość inflacji



- ☐ rolada z indyka z morelą, pistacjami i oliwkami
- ☐ terrina z kurczaka
- ☐ roladki z szynki z serkiem chrzanowym
- ☐ melon z szynką parmeńską
- ☐ marynowana polędwiczka wieprzowa na konfiturze z czerwonej cebuli



Wegetariańskie:

- ☐ jajko z pieczarkami
- ☐ gratin warzywny 
- ☐ grillowana cukinia z serkiem i suszonymi pomidorami 
- ☐ babeczka z pastą serową 
- ☐ roladki z tortilli z kremowym serkiem i warzywami
- ☐ koreczki z pomidorkami cherry i mini mozzarellą



Sałatki:

- ☐ z grillowaną gruszką i serem pleśniowym 
- ☐ jarzynowa 
- ☐ z kurczakiem, pomarańczą i ananase
- ☐ z kurczakiem z sosem „słodkie chilli”
- ☐ z czerwoną fasolą i grillowanym bekonem
- ☐ z tuńczykiem
- ☐ caprese 
- ☐ grecka 
- ☐ z brokułami, serem feta, jajkiem i sosem czosnkowym 
- ☐ sałatka z falafelem i sosem sezamowym 

